

1 基本のプレーンクッキーの作り方

How to Make Basic Plain Cookies

どうぶつクッキーのベースとなる、基本のクッキーの作り方です。

一般的なクッキーに比べて少し手間と時間はかかりますが、その分、仕上がりはサクサクで、格別のおいしさ。

かわいいだけでなく、おいしいどうぶつクッキーが楽しめます。

材料 (作りやすい分量/約200g分)



- ✦ バター(食塩不使用)*: 50g
- ✦ 塩: 少々(0.2g)
- ✦ 粉砂糖: 40g
- ✦ アーモンドブードル: 10g
- ✦ 溶き卵: 15g
- ✦ バニラオイル: 1滴
- ✦ 薄力粉*: 90g
- *バター…この本では「よつ葉発酵バター(食塩不使用)」を使用
- *薄力粉…この本では「北海道産製菓用薄力粉ドルチェ」を使用

下準備

- ✓ バターは小さく切り、大きめのボウルに入れて室温に戻す
- ✓ 材料を計量し、塩はバター、バニラオイルは卵に加える
- ✓ 粉砂糖はふるう
- ✓ 薄力粉はふるう
- ✓ 天板にオープンシートを敷く
- ✓ オープンを160℃に温める

作り方



1 生地を作る。バターと塩が入ったボウルに粉砂糖を加え、ゴムべらで押し混ぜる。

POINT 空気を含ませないように、ゴムべらをボウルに押し付けるように混ぜてください。



2 1が均一に混ざったら、アーモンドブードルも加えて押し混ぜる。



3 バニラオイルを入れた卵を2〜3回に分けて加え、そのつどよく混ぜ合わせる。



4 薄力粉を加えて全体を混ぜ合わせ、粉っぽさがなくなるまで手早く押し混ぜて、ひとかたまりにする。



5 4の生地を約40cm角のラップの上にのせ、生地をラップで挟んで空気を抜くように手でつぶす。

POINT ラップの4辺の端を折っておくと作業しやすい。



6 5の生地を半分に折って、ラップで挟んでさらにつぶし、これを6〜10回繰り返す。



7 表面がなめらかになったら、ラップに包んで冷蔵庫に入れ、2時間以上休ませる。



8 生地をのばす。7のラップを開いて生地を中央にのせ、上に同じ大きさのラップをもう1枚のせる。



9 めん棒を生地の中央にのせ、中央から外へ少しずつのばす。矢印のようにまんべんなくのばす。

POINT 無理にのばすとラップが破れるので、少しずつまんべんなくのばしましょう。



10 添え木を両端に置き、ラップの表面にしわが寄らないよう裏表も返しなが、4mm厚にのばす。



11 トレーにのせて、冷蔵庫で20分ほど冷やす。

POINT 生地がだれないように、20℃以下の室温で作業するのがおすすめです。



12 11の生地を冷蔵庫から出し、クッキー型にカードをのせて抜く。

POINT 凍ったままの生地の方が、型抜きしやすいです。固すぎる場合は、少し常温においてやわらかくしてください。だれてしまったときは、再び冷蔵庫へ、オーブンで焼く前に20分ほど冷蔵庫で休ませると、焼きムラが防げます。



13 抜いた生地をオープンシートにのせ、160℃のオーブンで5分焼き、天板の向きを変えて5分焼く。温度を150℃に下げて2〜4分、きれいな焼き色がつくまで焼く。



14 焼き上がった状態。完全に冷めてから、アイシングでデコレーションをする。

Memo

焼く前の生地は、ラップで密閉して冷蔵庫で1か月程度保存できます。風味が落ちる前に使い切りましょう。

もりねずみの材料と作り方 かぼちゃ味



- ✦ かぼちゃ生地 (P.14)
- ✦ プレーン生地 (P.10)
- ✦ アイシング (P.18、20)
 - ・目…茶、白
 - ・鼻…茶
 - ・口…茶
 - ・ほほ…ピンク



1 2種類の生地を、型のA部分で点線に沿って切り分ける。



2 1の生地を写真のように組み合わせ、すき間がないように密着させる。



3 組み合わせた状態。「かぼちゃクッキー」と同様に焼いて冷ます。



4 3にアイシングで目の茶色い部分、鼻、口を描く。



5 4が乾いたら、目の白い部分を描き、ほほを描いて完成。

はりねずみの材料と作り方 ココナツ味



- ✦ シナモン生地 (P.13/3mm)
- ✦ ココナツ生地 (P.12)
- ✦ アイシング (P.18、20)
 - ・目…茶、白
 - ・鼻…茶
 - ・ほほ…ピンク
- ✦ ココナツロング



1 シナモン生地を、型のAの部分で、点線に沿って切り分ける。



2 1の生地を写真のように重ねて貼る。



3 2の体の部分に卵白をぬり、ココナツロングをのせて形を整え、「ココナツクッキー」と同様に焼いて冷ます。



4 3にアイシングで目の白い部分を描き、乾いたら目の茶色い部分と鼻を描く。



5 ほほを描いて完成。

うさぎの材料と作り方 いちご味



- ✦ いちご生地 (P.14)
- ✦ プレーン生地 (P.10)
- ✦ アイシング (P.18、20)
 - ・かばん…白
 - ・目…茶、白
 - ・鼻…茶
 - ・口…茶
 - ・ひげ…白
- ✦ ビスタチオ



1 うさぎ形のいちご生地の中央を、たまご型で抜く。たまご形のプレーン生地を用意する。



2 たまご形のプレーン生地を、おなかにはめ込んで密着させる。「いちごクッキー」と同様に焼いて冷ます。



3 肩から腰にかけて、アイシングでかばんを描く。



4 3が乾かないうちに刻んだビスタチオをあしらひ、形を整える。



5 目の茶色い部分、鼻、口を描く。



6 5が乾いたら目の白い部分を描き、ひげを描いて完成。

りすの材料と作り方 シナモン味



- ✦ シナモン生地 (P.13)
- ✦ プレーン生地 (P.10)
- ✦ アイシング (P.18、20)
 - ・目…茶、白
 - ・鼻…茶
 - ・口…茶
 - ・うずまき…白
 - ・ほほ…ピンク
- ✦ アーモンド



1 2種類の生地を、型のAの部分で点線に沿って切り分け、パレットナイフでBの点線に沿って切り分ける。



2 1の生地を組み合わせ、B部分を写真のように重ねる。「シナモンクッキー」と同様に焼いて冷ます。



3 2にアイシングで目の茶色い部分を描き、鼻と口を描く。



4 3が乾いたら、目の白い部分としっぽのうずまきを描く。



5 ほほを描く。



6 手の間にアーモンドをあしらって完成。







